

❧ UNSERE WEISSWEINE ❧

Silvaner

„Unser“ Silvaner. Uralte, edle Rebsorte mit hohem Anspruch an Lage und Boden. Leider nur zu oft fehl interpretiert als läppischer Durstlöscher. Wir bieten Silvaner an, die angenehm mild in der Säure, kräuterwürzig in Duft und Geschmack und ideale Begleiter unserer Vorspeisen und Kräutergerichte, aber auch vieler unserer Fisch- und Fleischgerichte sind.

1	2009	Silvaner Kabinett trocken “Iphöfer Kronsberg” Weingut Wirsching, Franken	0,75 l 0,20 l	€ 23,00 € 7,10
2	2010	Silvaner Kabinett trocken “Randersackerer Sonnenstuhl” Weingut Schmitt’s Kinder	0,75 l 0,20 l	€ 28,00 € 8,10
3	2007/2009	“Grüner Silvaner”, QbA trocken Weingut Battenfeld-Spanier, Rheinhessen (Bio)	0,75 l	€ 29,00
4	2010	Silvaner Kabinett trocken “Sulzfelder Cyriakusberg” Weingut Zehnthof, Theo Luckert	0,75 l	€ 36,00

Riesling

Der König unserer heimischen Rebsorten. Sehr anspruchsvoll in Bezug auf Lage, Standort und Boden. Kann unangenehm säurebetont, mager und dünn ausfallen, aber auch saftig, strahlend und unnachahmlich duftend. Unsere Rieslinge sind pikant würzig in Duft und Geschmack, wohltuend balanciert und bekömmlich in der Säure, und sie sind herrlich frisch und trinkfreudig. Zu Vorspeisen, Gemüse- und Kräutergerichten, Fisch und hellem Fleisch das pure Vergnügen.

5	2009	“Rödelseer Küchenmeister”, Kabinett, trocken Weingut Popp, Franken	0,75 l 0,20 l	€ 28,00 € 8,10
6	2009	“Randersacker Pfulben”, Weinberg Mendelssohn Kabinett, trocken, Weingut Schmitt’s Kinder, Franken	0,75 l	€ 39,00
7	2008	“Zeltinger Sonnenuhr”, Spätlese trocken Weingut Markus Molitor, Mosel	0,75 l	€ 49,00



Restaurant Rosmarin
Bayerischer Hof
Erlangen

Müller Thurgau

Riesling gekreuzt mit Silvaner. Das ist die vor allem in Franken sehr beliebte Sorte Müller-Thurgau. Sie gibt es vom nichtssagenden Neutralweinchén bis zum duftig expressiven Essensbegleiter, der, wie unsere erstklassige Version, animierenden Muskatnuss- und erfrischenden Pfirsich- und Aprikosenduft verbreitet. Ein herzhafter Regionalwein mit angenehm milder, bekömmlicher Säure, der unsere regionale Küche ideal begleitet.

9	2010	“Randersackerer Ewig Leben” Kabinett trocken Weingut Schmitt’s Kinder, Franken	0,75 l 0,20 l	€ 24,00 € 6,90
10	2010	“Cyriakusberg”, QbA trocken Weingut Zehnthof, Theo Luckert	0,75 l	€ 29,00

Bacchus

Bacchus, der auch ‚frühe Scheurebe‘ heißt, ist eine Kreuzung von Silvaner/Riesling und Müller-Thurgau. Er verdankt seine Popularität seiner frühen Reife mit entsprechend hohen Reifegraden, die er auch in Lagen erreicht, die für Riesling ungeeignet sind. Bacchus riecht und schmeckt aromatisch und fruchtig, seine Stärke liegt im halbtrockenen Bereich, da leistet er beste gastronomische Dienste.

12	2010	Bacchus Kabinett “Iphöfer Julius-Echter-Berg” halbtrocken, Weingut Popp, Iphofen, Franken	0,75 l 0,20 l	€ 26,00 € 7,50
13	2009	“Randersackerer Ewig Leben” Bacchus Kabinett trocken Weingut Schmitt’s Kinder, Franken	0,75 l	€ 27,00



Restaurant Rosmarin
Bayerischer Hof
 Erlangen

Chardonnay

Die größte weiße Rebsorte. Die Königin der Burgunderfamilie. Wie keine andere Rebsorte auf den Winzer und seine Arbeit reagierend, weshalb es sie in unvergleichlich breitem Stil- und Geschmacksspektrum gibt. Stets nach frischem Teig oder gerösteten Nüssen duftend, mild in der Säure, cremig und weich im Geschmack, saftig auf der Zunge und kraftvoll und dicht in Körper und Struktur ... und endlos zu kombinieren.

16	2011	Danie de Wet "Good Hope" Chardonnay W.O. Robertson, Südafrika	0,75 l 0,20 l	€ 26,00 € 7,90
15	2010	Georges Duboeuf, Vin de Pays d'Oc Weingut Georges Duboeuf, Romanèche-Thorins	0,75 l 0,20 l	€ 27,00 € 8,50
17	2010	Selezione Alto Adige DOCG Elena Walch, Südtirol	0,75 l	€ 36,00

Weißburgunder

Der Weiße Burgunder, auch Pinot Blanc oder Klevner genannt, ist seit dem 14. Jahrhundert bekannt. Er ist kaum vom Chardonnay zu unterscheiden, schmeckt also wie er nussig, weich, saftig und körperreich, besitzt aber etwas mehr Frische und Frucht im Bukett. Mild in der Säure, sanft im Charakter. Ideal zu Geflügel und hellem Fleisch.

19	2010	„Rödelseer Schwanleite“ Weißburgunder Kabinett trocken, Weingut Popp, Franken	0,75 l 0,20 l	€ 26,00 € 7,50
20	2008	“Münzberg Weißburgunder”, Kabinett trocken Weingut Münzberg, Pfalz	0,75 l 0,20 l	€ 33,00 € 9,50
21	2008	“Von der Insel”, QbA, trocken Weißburgunder & Chardonnay Weingut Schloss Reinhartshausen, Rheingau	0,75 l	€ 33,00
22	2010	Weißburgunder Kabinett, trocken Schloss Proschwitz, Sachsen	0,75 l	€ 42,00



Restaurant Rosmarin
Bayerischer Hof
Erlangen

Grauburgunder/Pinot Grigio

Der graue Burgunder, auch bekannt als Pinot Grigio oder Ruländer, gehört wie der Chardonnay zur Familie der Burgunder. Er schmeckt weich und mild in der Säure, hat stets kräftigen Körper und ein charakteristisch rauchiges, manchmal auch ‚speckig‘ wirkendes Bukett und passt hervorragend zu winterlichen Fisch- und hellen Fleischgerichten. Als Pinot Grigio weltbekannt, als grauer Burgunder inzwischen hochklassig.

24	2010	Pinot Grigio Selezione, Alto Adige DOC Elena Walch, Südtirol	0,75 l 0,20 l	€ 29,00 € 8,50
25	2009	“Münzberg Grauburgunder”, Kabinett trocken Weingut Münzberg, Pfalz	0,75 l	€ 33,00

Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc ist wie Muskateller eine Aromasorte. Er duftet intensiv und schmeckt nach frisch gemähtem Gras, Brennessel, Kresse und schwarzer Johannisbeere. Mild in der Säure und unnachahmlich frisch im Geschmack wirkt die weltberühmte Rebsorte so animierend, dass einem das Wasser im Mund zusammenläuft. Der Wein zu Fisch und Kräutern schlechthin.

27	2010	Sauvignon Blanc, trocken J. Bouchon Maule Valley, Chile	0,75 l 0,20 l	€ 24,00 € 7,20
28	2009	Sauvignon Blanc Domaine la Begude, Limoux, Frankreich (Bio)	0,75 l 0,20 l	€ 29,00 € 8,50
29	2010	Sauvignon Blanc Weingut von Winning, Dr. Deinhard Deidesheim, Pfalz	0,75 l	€ 49,00



Restaurant Rosmarin
Bayerischer Hof
 Erlangen

Gavi (Cortese di Gavi)

Der Weißwein wird zu 100% aus der Rebsorte Cortese gekeltert. Daher steht auf manchen Etiketten auch die Bezeichnung Cortese di Gavi; ein weiteres Synonym lautet Gavi di Gavi, wenn er aus der unmittelbaren Umgebung der Gemeinde Gavi stammt. Guter Gavi ist fruchtig und aromatisch, ein wenig herb und manchmal mit einer Zitronennuance. Er wird teilweise im Barrique ausgebaut. Der Wein ist ein hervorragender Begleiter zu Fischgerichten.

31	2010	Gavi di Gavi Vigna del Bosco DOCG II Rocchin San Silvestro Weingut Costa di Bussia/Piemont	0,75 l	€ 36,00
----	------	---	--------	---------

Verdicchio

Verdicchio ist eine weiße Rebsorte Mittelitaliens. Die Rebsorte stammt vermutlich von der Trebbiano-Greco-Familie ab und ist schon seit der Zeit der Etrusker in Italien bekannt. Dieser sortenreine Wein strahlt einen starken Duft von Pfirsichen, Äpfeln, oft auch von Zitronen und Rosen aus, verstärkt durch einen frischen mineralischen Geschmack; dies alles ist charakteristisch für die Verdicchio Traube. Er ist von einem matten Strohgelb mit Jadetönen.

32	2010	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Cantina di Montecarotto, Marken	0,75 l 0,20 l	€ 28,00 € 8,20
----	------	---	------------------	-------------------

❧ **UNSERE ROTWEINE** ❧

Dornfelder

Der Dornfelder ist eine Kreuzung aus Helfensteiner (Frühburgunder x Trollinger) und der Heroldrebe (Portugieser x Lemberger). Der Dornfelder ist nach dem Weinbaufachmanns Immanuel Dornfeld benannt. Dornfelder wird meist trocken, teilweise auch halbtrocken ausgebaut. Aus der Traube gehen typisch tiefgefärbte, dunkelrote Weine hervor, die fruchtig, körperreich und von milder Säure sind. Junge Weine weisen intensive Fruchtaromen wie Sauerkirsche, Brombeere und Holunder auf. Im Barriqueausbau können sehr schöne lagerfähige Weine entstehen. Dornfelder passt gut zu kräftigem Braten, Wild oder Käse.

37	2009	Dornfelder, QbA trocken Weingut Wirsching, Franken	0,75 l 0,20 l	€ 25,00 € 7,10
38	2008	Dornfelder QbA, trocken Weingut Krieger, Pfalz	0,75 l	€ 27,00
39	2006	Dornfelder, QbA trocken Weingut Drautz-Able, Württemberg	0,75 l	€ 27,00

Spätburgunder/Pinot Noir

König Spätburgunder. Es lässt sich trefflich darüber streiten, ob Cabernet oder Pinot den edleren Rotwein liefern. Spätburgunder ist auf jeden Fall die sensibelste und empfindlichste rote Rebsorte der Welt und deshalb teuer und aufwendig in An- und Ausbau. Charakteristisch sein Erdbeer- und reifes Beerenbukett mit Zimt, Nelken und Gewürzen im Duft. Feine Säure, wenig Gerbstoffe, hocharomatisch, fein, zart und edel.

34	2010	Pinot Noir "Erle" QbA Weingut Holger Koch, Bickensohl, Baden (Bio)	0,75 l 0,20 l	€ 39,00 € 9,80
33	2008	"Randersackerer Sonnenstuhl Tradition" Weingut Schmitt's Kinder, Franken	0,75 l	€ 51,00



Restaurant Rosmarin
Bayerischer Hof
 Erlangen

Sangiovese

Sangiovese, die große rote Rebsorte der Toscana. Empfindlich im An- und Ausbau, stets etwas spröde im Geschmack und herbstlich duftend im Bukett und dabei so wohltuend und animierend ‚fettverdaulich‘, dass man sich zu deftigen Nudel-, Gemüse- und Fleischgerichten fast nichts Schöneres vorstellen kann. Ein Traumbegleiter zu regional intensiver Schmor- und Aroma-Küche wie unserer.

41	2010	Chianti Castiglioni DOCG Marchesi de Frescobaldi , Toskana	0,75 l 0,20 l	€ 29,00 € 8,50
42	2009	Sangiovese di Romagna DOC Castelluccio Le More, Emilia Romagna	0,75 l	€ 33,00
43	2008	Vino Nobile di Montepulciano DOCG Poderi Sanguineto, Toskana	0,75 l	€ 54,00
44	2003	Brunello di Montalcino DOCG La Gerla, Toskana	0,75 l	€ 99,00

Barbera

Die Rebsorte Barbera gehört zum Piemont wie der Silvaner zu Franken. Uralte Rebsorte unbekanntem Ursprungs, würzig, trocken, samtig und dicht gepackt und sehr anspruchsvoll in der Gerbstoffstruktur. Kein Wein für Anfänger. Hier ein rares Exemplar der Spitzenklasse, das auch Bordeaux-Fans Freude bereitet: Duftet nach Zeder, frisch gespitztem Bleistift und Zigarrenkiste, erinnert an samtig reifen Bordeaux und liefert ein köstliches Maul voll Wein, das im Gedächtnis bleibt.

46	2009/2010	Barbera “Ottone I” DOC San Silvestro, Piemont	0,75 l 0,20 l	€ 28,00 € 7,90
----	-----------	--	------------------	-------------------

Nebbiolo

Nebbiolo, die große Rebsorte des weltberühmten Barolo und des Piemont. Packend dicht in den Gerbstoffen, fast etwas morbide und spröde wirkend auf der Zunge, zu entsprechenden Schmorgerichten aber absolut ideal, weil verdauungsfördernd und lustvoll animierend im Trunk. Für Könner und Kenner, die die Rebsorte kennen, hier eines der letzten traditionellen Exemplare ohne modernen Keller-Schnickschnack.

48	2006	Nebbiolo d’Alba “Brumo” DOC San Silvestro, Piemont	0,75 l	€ 34,00
49	2005	Barolo “Essenze” DOCG Weingut Terre da Vino, Piemont	0,75 l	€ 89,00



Restaurant Rosmarin
Bayerischer Hof
 Erlangen

Sankt Laurent

St. Laurent ist eine hocharomatische, dunkelfarbige Rebsorte aus der Familie des Pinot Noir. Sie stammt aus Frankreich, ihr Ursprung ist bis heute aber ungeklärt. Sie wird in Österreich und selten in Deutschland angebaut und gefällt durch pfeffrige, kräftige Struktur, die von angenehm milden Gerbstoffen und dunkelwürziger Frucht begleitet wird.

51	2004	St. Laurent "Gut am Ottenberg" Domäne Müller, Weststeiermark	0,75 l	€ 47,00
----	------	---	--------	---------

Grenache, Carignan & Co

Grenache, die meist angebaute rote Rebsorte der Welt, sowie Carignan und Syrah, werden oft als Cuvées miteinander ausgebaut. Diese Cuvées bieten ein weites Stilspektrum, sie duften würzig nach mediterranen Kräutern und Gewürzen, Veilchen, Lakritze und schwarzen Oliven oder frischem Pfeffer; sie schmecken weich, samtig und anspruchsvoll mundfüllend und sind bekömmlich mild in der Säure.

53	2008	Côtes du Rhône "Janasse" Domaine de la Janasse Courthézon, Südrhône	0,75 l 0,20 l	€ 29,00 € 8,50
54	2008	Rioja "Crianza" DOC Bodegas Montecillo, Rioja	0,75 l 0,20 l	€ 29,00 € 8,50
55	2007	Coteaux du Languedoc "Cal Demoura" Cal Demoura, Languedoc (Bio)	0,75 l	€ 49,00
56	2006	Châteauneuf du Pape "Janasse" Domaine de la Janasse, Courthézon, Südrhône	0,75 l	€ 79,00

Blaufränkisch/Lemberger

Unser Lemberger feiert in Österreich als Blaufränkisch den Aufstieg an die Weltspitze. Zart, duftig und angenehm mild auf der Zunge, aber hochanspruchsvoll in Duft, Charakter und Struktur, ist guter Blaufränkisch eine ganz eigene Klasse Rotwein. Kühl und raffiniert auf der Zunge, saftig und frisch im Trunk, pikant würzig im Geschmack, fast wie Spätburgunder die Zunge streichelnd, ohne sie mit zuviel Gerbstoff zu quälen. Ideal zu Wild und dunklem Geflügel.

58	2008	"Burgenland-Cuvée" rot (Blaufränkisch/Zweigelt) Weingut Anita & Hans Nittnaus, Burgenland, Österreich (Bio)	0,75 l	€ 29,00
----	------	--	--------	---------



Restaurant Rosmarin
Bayerischer Hof
 Erlangen

Cabernet & Merlot

Cabernet Sauvignon und Merlot haben die Welt erobert als Inbegriff hochwertigen Rotweines. Wie nie ist Bordeaux und seine berühmte Rebsortenformel in aller Munde. Kräuterwürzig nach schwarzen Johannisbeeren, Zigarrenkiste und balsamischen Sommerkräutern duftend, kraftvoll präsent in den Gerbstoffen, dicht und zupackend würzig den ganzen Mund ausfüllend. Zu dunklem Fleisch und Wild sind sie so beliebt wie bewährte Begleiter.

60	2010	Merlot Reserva Weingut J. Bouchon Maule Valley, Chile	0,75 l 0,20 l	€ 26,00 € 7,70
61	2004	Bordeaux AC "Clos Fontaine" Domaine Thienpont, Clos Fontaine, Bordeaux	0,75 l 0,20 l	€ 29,00 € 8,70
62	2007	Carmenère Reserva Especial Weingut J. Bouchon Maule Valley, Chile	0,75 l	€ 29,00
63	2006	Cabernet Sauvignon "Vita Nova" Jim Clendenen, Au Bon Climat, Vita Nova, Kalifornien	0,75 l	€ 65,00

Lacrima

Von Lacrima (Träne) spricht man, weil die roten Trauben ihren Saft wie Tränen laufen lassen, wenn man sie im Zuber nur ganz leicht drückt, bevor sie langsam ihren kostbaren Nektar tropfenweise freisetzen. Die Lacrima-Traube zeichnet sich durch eine rubinrote Farbe mit violetten Reflexen aus. Sie besitzt einen eleganten Duft, welcher an Erdbeere, süße Kirsche, Brombeere, Blaubeere und wilde Rosen erinnert. Sie hat einen vollen Körper, ist trocken und ausgeglichen, mit einer harmonischen Struktur. Sie harmonisiert ausgezeichnet zu hellem Fleisch und Fisch.

65	2010	Lacrima "Di Morro d'Alba" DOC Velenosi, Marken, Italien	0,75 l 0,20 l	€ 34,00 € 9,30
----	------	--	------------------	-------------------



Restaurant Rosmarin
Bayerischer Hof
 Erlangen

Cuvées

Einige der berühmtesten Rotweine der Welt sind Cuvées. Sie bestehen meist aus frühreifenden und spätreifenden Rebsorten wie z. B. Merlot und Cabernet (Bordeaux); oder man kombiniert empfindliche mit robusten Rebsorten wie Grenache und Syrah (Rhône & Australien). Eine Cuvée kann immer mehr als die einzelne Rebsorte, was weniger ein qualitatives, als ein stilistisches Merkmal ist.

68	2008	Rosso Piceno Superiore Brecciarolo, Velenosi Marken, Italien	0,75 l 0,20 l	€ 34,00 € 9,80
67	2009	Amalaya Valle Calchaqui, Salta Bodega Colomé, Argentinien	0,75 l	€ 35,00
69	2006	Domina & Spätburgunder Weingut Schmitt's Kinder, Franken	0,75 l	€ 51,00
70	2006	Promis IGT Angelo Gaja, Ca' Marcanda, Toscana	0,75 l	€ 76,00
71	2006	Amarone Classico della Valpolicella DOC Zenato, Veneto	0,75 l	€ 82,00

Süßwein

Süßweine sind nicht jedermanns Sache. Wir bieten Ihnen hochqualitative Süßweine an, die unsere Gerichte ausgezeichnet begleiten. Zu unseren Desserts, die im Winterhalbjahr immer irgendwie mit Schokolade zu tun haben, bieten wir hochoriginelle Dessertweine an, z. B. einen roten Maury aus der Grenache-Traube, fast wie Portwein schmeckend, aber leichter, fruchtiger und auch ohne Dessert ein genüssliches Vergnügen nach des Tages Müh und Arbeit.

73	2009	Maury "Vintage" rouge Domaine Poudroux, Roussillon, Frankreich	0,50 l	€ 44,00
74	2008	"Iphöfer Kronsberg" Weißer Burgunder, Beerenauslese Weingut Popp, Franken	0,375 l	€ 68,00